

JF 東日本信漁連



JFおさかなマルシェ

ギョギョいちの

おいしいおさかなが当たる キャンペーン



当選品カタログ

2023年度

東日本信用漁業協同組合連合会

青森県

① 活ほたて



小ぶりながらも旨味が強いのが特徴の陸奥湾産。新鮮な活ほたてをぜひご自宅で！

1等

② ほたて貝柱



陸奥湾産ほたて貝柱を水揚げ後すぐに処理して凍結しました。分厚い貝柱をお好みの厚さでお楽しみください。

2等

③ ほたて水煮缶



青森県産のベビーほたてを素材の旨味を活かして、水煮缶にしました。なんにでもお使いいただけます！

3等



岩手県

④

岩手県産
いくら醤油漬



三陸産いくらを、伝統の手もみ製法で丁寧に仕上げました。伝統の職人技が光る「いくら屋」が本気で作ったいくらです。

1等

⑤

海の幸 三陸漬



あわび・いくら・うにを贅沢に使用した三陸漬。ごはんにとっぷり乗せてお召し上がりください！

2等



茨城県

⑥ 久慈浜 しらす三昧



茨城県日立久慈浜に水揚げされるしらすを、釜揚げしらす、しらす干、ちりめん仕上げ、セットにしました。

1等

⑧ 寒いわし 無塩 水煮セット



寒いわしの旨味を存分に味わえるよう「無塩」で仕上げた水煮缶です。

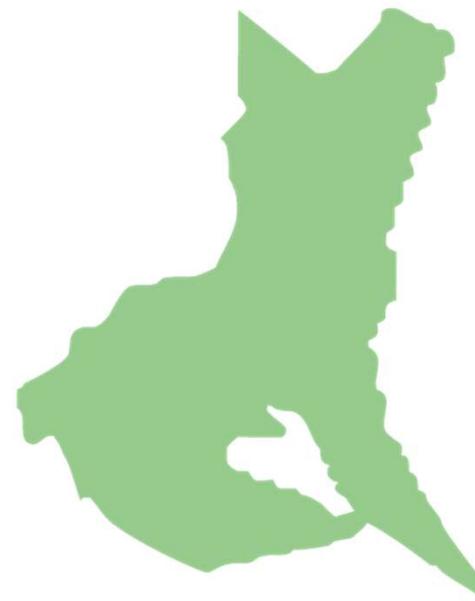
3等

⑦ 寒いわし缶詰 3種セット



茨城県波崎港にある、高木商店謹製缶詰セットをお届けします。味噌、醤油、水煮のおつまみにぴったりなセットです。

2等



千葉県



⑨ ちばの釣り金目 姿煮銚子仕立て

銚子に水揚げされる釣り金目を銚子の老舗醤油メーカーヒゲタ醤油をベースにした煮付けタレで姿煮に仕上げました。

1等



⑩ 九十九里産 活はまぐり

千葉県九十九里浜で水揚げされる新鮮なハマグリをしっかりと砂抜きしてお届け。大粒なハマグリの旨味をお楽しみください。

2等



⑪ 江戸前プレミアム 焼海苔詰合せ

千葉県東京湾で生産した海苔は、香りの強さと、口に入れた瞬間に広がる甘みが最大の特徴。一度食べたら忘れることのできないおいしさです

3等



新潟県



⑫ 新潟の干物 「極」

のどぐろ、本柳カレイ、あまだいの、選び抜いた至極の三品を干物にしてお届けします。素材の味を大切に無添加で仕上げました。

1等



⑬ のどぐろ開き干し

新潟県で水揚げされた、身の締まったのどぐろを塩だけで熟成させ、旨みを引き出した干物です。一度は食べて戴きたい魚です。

2等



富山県



①④ 富山“碗”セット

富山湾の味覚を、“碗”で味わえるセットです。釜揚げほたるいか、白えび刺身、ふくらぎの漬けがセットになっています。それぞれ楽しむのもおすすめです。

1等



富山湾産 ①⑤ 白えび刺身用

富山湾産の白えびを1尾ずつ丁寧に剥き、お刺身用に仕立てました。白えびの持つ旨味を存分にお楽しみください。

2等



①⑥ 魚津漁協 海の幸詰合せ

富山県は魚津漁協から、海の幸の詰合せをお届けします。

それぞれの魚津をお楽しみください。

3等



石川県

①7 石川の海 お惣菜詰合せ



石川県能登産の魚介を使用したお惣菜の詰合せです。地元ならではの食材を使用。素材の味を大切に、やさしい味付で仕上げました。

1等

①8 石川の海 かき飯&マリネセット



石川県産のかき、さば、たこを使用したお惣菜の詰合せセットです。

2等

①9 小木の 船凍するめいか



日本有数の水揚げ地、小木。新鮮なするめいかを釣り上げたその場で凍結。鮮度が良いのでお刺身で！

3等



福井県



②0 若狭ぐじ しゃぶしゃぶ用

若狭湾で漁獲される甘鯛（若狭ぐじ）を薄造りに。しゃぶしゃぶ用に仕上げました。お刺身でも食べられる新鮮さでお届けします！

1等



②1 ふくいサーモン 刺身用

上品な脂のり、もっちりとした肉質が特徴の、ふくいサーモン。刺身で食べられる新鮮さでお届けします！

2等



②2 福井県産 ほたるいか沖漬

ほたるいかを漁獲後生きのまま調味液に漬け込む正に沖漬けです。本格派な珍味をご堪能いただけます。

3等



静岡県

23 静岡 まぐろ・かつお三昧



静岡県で水揚げされる
鮮度抜群のまぐろの
切り落とし・ネギトロ、
かつおのたたきをセット
にしてお届け！

1等

24 駿河湾産 釜揚げ桜えび



国内では、駿河湾でしか
漁獲されない桜えび。
丁寧に釜揚げしてお届け
します！

2等

25 静岡の海 詰め合わせセット



浜名湖産の海苔、駿河湾産
さくらえびやしらすを使用
した炊き込みご飯の素を
セットにしました。

3等



三重県



②⑥

伊勢まだい

姿づくり

脂分を抑えたさっぱりとした味わいが特徴の「伊勢まだい」をぜひご賞味ください。

1等



②⑦

伊勢まだい

皮無しフィーレ

伊勢まだいを活け後、三枚におろして皮を取り真空パックにしてお届け。ご家庭で簡単にお刺身に。

2等



愛知県



②⑧

愛知一色産

うなぎ蒲焼

本当に美味しいうなぎを届けるために、水温や池あたりの尾数など、ストレスのない環境を用意して育てています。

1等



②⑨

愛知一色産うなぎ

蒲焼・まぶし飯セット

中央アルプスからのきれいな水を使用した池で育てた一色うなぎを長焼きとまぶし飯のセットにしました。良質な脂、柔らかな皮、味・質をお楽しみください。

2等



東京都



③⑩ 地元青むろあじ くさや (中干)

今も昔も変わらず、
新島の近海で獲れた魚を
一枚一枚手作業で開き、
くさや液に漬けて製造
しています。

1等



③⑪ 伊豆大島漁協 お魚惣菜詰合せ

伊豆大島に水揚げされる
魚を中心に、漁協加工部
にてお惣菜を作りました。
地魚惣菜のバラエティ
セットです。

2等



※画像は全てイメージです。実際の商品とは異なる場合があります。
水揚げ状況により、商品構成が一部変更となる場合があります。